

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005年9月9日 (09.09.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/082156 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23J 3/16, A23G 1/00, A23L 1/06, C12G 1/00, 3/04
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2005/003332
- (22) 国際出願日: 2005年2月28日 (28.02.2005)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願2004-051655 2004年2月26日 (26.02.2004) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 桐山 俊夫 (KIRIYAMA, Toshio) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 岩岡 栄治 (IWAOKA, Eiji) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 斎藤 努 (SAITO, Tsutomu) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).
- (81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 國際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドスノート」を参照。

(54) Title: SOYBEAN PROTEIN-CONTAINING SOLUTION AND GEL

A1

(54) 発明の名称: 大豆たん白含有溶液乃至ゲル

(57) Abstract: It is intended to provide an acidic polar solvent containing protein which contains dissolved soybean protein at a high concentration and shows a high stability over a long time without adding a stabilizer or decomposing the protein. It is also intended to provide a protein-containing food of the gel type such as an alcoholic drink or an alcoholic jelly. A polar solvent in the state of a solution or a gel, in which soybean protein is not dispersed by adding a stabilizer or the like but stably dissolved, can be provided by employing acid-soluble soybean protein in a polar solvent in the state of being dissolved therein.

(57) 要約: 溶解した大豆たん白を高濃度に含有し、且つ安定剤の添加やたん白の分解をせずとも、長期の安定性に優れた、たん白を含む酸性の極性溶媒を提供することを課題とする。また、アルコール飲料やアルコールゼリーといったゲル状のたん白含有食品の提供を課題とする。酸性可溶の大軸たん白を、極性溶媒に溶解状態で含有させることで、大豆たん白が安定剤等の添加によって分散状態にあるのではなく、安定に溶解状態にある溶液乃至ゲル状の極性溶媒が提供できる。

WO 2005/082156 A1